

《花椒与鱼翅》

作者：扶霞·邓禄普

今天分享的是一本很轻松的书。我看过很多美食类书籍，这本书本来是想累的时候随便翻翻，倒读出些想法来，这是写给老外看的书，相比之前看过的要么猎奇，要么表面化，或者明显带着偏见的外国人写中餐的书，这显然是一本很有诚意并且有过深度体验后的书。作者扶霞是 90 年代到的成都，还特地去了四川烹饪高等专科学校学过一个学期，之后虽然回了英国，但基本上每年都会再来中国待一阵子，除了四川还跑过很多地方，因为她的研究方向已经可以非常理直气壮地四处觅食了，她跟我们印象中刻板、跟美食绝缘的英国人全然不同，她的足迹从后厨到大排档到大型酒楼一网打尽，丰俭从容。而她所记述的这二十多年恰恰是中国变化巨大的时期。扶霞的美食文字从来都不是只写吃，而是她所见所感的日常生活，要说中国人的日常生活，如何躲得开吃了，文字的细节非常丰富，听觉视觉触觉味觉一并勾画，马上能让你浮现出那样活灵活现的场景来。有些篇幅甚至有关食物本身的文字都不多，就是她在中国的经历。从一个老外，也就是说一个非常纯粹的旁观者的角度，还选择“吃”这个角度来看中国，非常接地气，会让人有种即熟悉又有点陌生的第三只眼的感觉。尤其她又是间隔一段时间再回到同一个地方来，还喜欢去找那些小街小巷里的口碑苍蝇小馆，对这种变化更加敏感了。所以常常感同身受。扶霞这个旁观者或者说游客的身份还让她跑了很多边远地区，也专门猎奇地去参观和尝过一些所谓的野味市场和饭店，虽然改不了老外对中国饮食执拗的、恶趣味的好奇心，但起码还算客观，并且特别强调：其实对大部分中国人而言恐怕一辈子都没尝过这些稀奇古怪的野物。

有几段文字跟我的回忆也很有共鸣，再者，可能因为过去一年我在美国，旁观和感受他们的饮食习惯，并且这一年的主业算是适应人妇这个角色吧，人妇，吃肯定是个主项，读这本书正好有了不少碰撞。

扶霞第一次到达中国吃的第一顿正宗的中餐的第一道菜是——皮蛋，外文大多翻译为千年蛋，多次荣登世界最恶心食物排行榜榜首。

切成两半的皮蛋如同一对恶魔的眼睛，散发着地狱里才有的硫磺味道，给这个英国人来了一个下马威，作为注重礼仪并且自诩在吃上非常开放，适应力很强的她只能硬着头皮尝了一口那个黏糊糊、黑青色的蛋黄，结果可想而知。好在她没有被吓到，继续她的中餐探索。

我们很喜欢黑英国人的食物，如同他们的老冤家法国人常说：法国人是为了吃而活着，英国人是为了活着而吃。扶霞肯定不会这么自黑，不过她也承认无论香港还是成都，随便一个街角的小馆就要比很多英国菜都美味，品种也要丰富很多。她甚至借了英国作家塞缪尔·约翰逊的说法：厌倦了川菜就等于厌倦了生活。

扶霞称自己从小就有个大厨梦，并且喜欢全手工地去做，家人都觉得这就是小孩子的念头嘛，大了自然就没了，她按照主流社会的价值认可得到了剑桥大学的文学学士，读了伦敦大学的汉学硕士，私心想去成都吃，正好有个机会，1994 年她申请到了中国少数民族研究课题的奖学金，可惜她要做的课题不仅要面对无数枯燥的古代历史人名、官职、兵器等等，能让她保持西方生活方式

的条件也相当可怜，仅有的几家狂贵的星级宾馆才有西餐，当然也可以自己做，但是川大附近的馆子实在既便宜又美味，于是她很快抛开书本投入到精彩的成都市井生活当中去了，可能面对的是同样的状态吧，他们这群留学生个个有点不学无术，有人天天打麻将，有人一天到晚谈恋爱，她嘛，开始了她的吃货大业，先是从四川烹饪高等专科学校请了私教，后来干脆进入学校像模像样地开始学习川菜。从此她除了吃，还会想尽办法的偷师。

以老外的角度看中餐的制作，也有趣，譬如我们比较熟悉的中国菜（起码那个时候）是不问具体斤两的，全是少许，盐少许糖少许料酒少许……还有就是西餐大厨随身带着一套刀，中餐大厨一把菜刀走天下。扶霞说课间走过走廊，周围全是手拿锋利菜刀的男孩们，实在有点心惊肉跳，慢慢她自己也开始随身携带这样一把锋利的菜刀，甚至在伦敦夜晚的街头行走时常常意想出一个突然闪现的强盗，自己则从怀中慢慢摸出这把闪着寒光的菜刀，问：想怎么切？可能对我们而言切菜实在太日常了，对于老外，中餐对于刀功的讲究简直达到了极致，丝有几种？条有几种？片分几种？块怎么分？所以当她帮老外朋友备菜时，朋友让她切点胡萝卜，她问：切成什么样呢？朋友也奇怪，切就行了呀！她无所适从：到底是切成象牙条还是二粗丝呢？不要说蔬果雕刻这种简直可以媲美工艺品制作的刀功了。这也实在因为如今中餐主要的烹饪方式是炒，根据食材特性和菜品要求，不同大小形状的食材能在快炒过程中迅速成熟、入味；尽管英国人也会说说食物与健康的关系，但相比中国实在是小巫见大巫了，随便那个中国人都能跟你说出些食物养生和搭配的种种秘诀来。

她继而用很大篇幅谈到一个有点严肃的问题：味精。我在做美食记者时大概不止一次听老外对中餐的评价就是味精两字。味精对当今世界的很多大厨而言根本是个不可原谅的调味品，并且一旦听说立马会将中餐完全排除到精美高档美食之外，因为这种完全人工的味道是对自然食材的极大侮辱。扶霞说的情况其实更严重，人们不仅将中餐厨师直接称为味精厨师，更是将一些因为食物引起的不适称为“中餐综合征”。苏州很多家庭是没有味精的，有些餐厅的标语也是不放味精，不过对于整个中餐体系而言，味精的确无处不在。扶霞对此还是蛮客观阐述和解释的，譬如味精所突出的“鲜”是东方料理中着意追求的一种“旨”味。尤其是在食物极大缺乏并且寡淡的时期，她有个朋友说自己最大的梦想就是等有钱了去买几大包味精，每道菜都狠狠放它几勺。等他考取了四川美院后的庆祝方式就是买了四公斤味精；另外扶霞认为，中国在发展过程中对于新事物和所谓更现代事物的热衷也是味精大行其道的原因之一；还有很多厨师也吐槽，因为吃惯了这种味道，如果不用，很多食客也会评价不够鲜。尽管本身不喜欢，但为了尊重并完成学业，扶霞做菜时也用了，不过做给自己和朋友做时坚决不用。个人以为，除了如今大家的口味已经形成了味精审美，味道过重的菜肴也让人们很难欣赏出食材本身的原始味道了。尤其是香料狂舞的川菜大行其道的今天应该更为显著。

关于活杀食物的部分个人觉得太过血腥，不过想想也确实如此，并无太过夸张的地方。最让扶霞惊诧的一次是去吃红烧兔子，去的时候小白兔正在萌萌地啃着莴笋叶子，然后的十分钟之内，就被棍子打晕，然后倒吊起来，去皮切块，入锅翻炒，端上了桌子。扶霞用各种方式解释中国菜场这些血淋淋地画面，是因为要目睹这个过程以确保食材的新鲜。到后来她自己也是要求店主活杀鱼给她回去料理。虽然刚开始觉得很残忍，但她说英国那些不能见血腥地菜场其实有些假惺惺，仿佛屠宰的画面根本不存在。相比中餐这些活杀处理还要磊落些呢。

这次的川菜学习不仅让扶霞拥有了一口地道的川普话，四川普通话，学到了 N 多中国字，而且跟别人聊天就说：我们四川人呀……我们川菜讲究的是……，她有次去外地跟当地烹饪协会的人聊天甚至几乎让别人忘了她是个老外。

她尤其迷恋花椒的味道，她形容花椒的味感仿佛古代中国的跳跳糖，甚至为此还特地走访了生产花椒的汉源地区。对花椒的迷恋可谓掏心掏肺。所以书名也用了花椒。

这点跟我很像，我是第一次去四川在经过一处小巷时飘出了一阵呛花椒的味道，从此无法自拔，那种新鲜好品种的花椒跟之前印象中的花椒简直不可同日而语。引发我共鸣的当然不只是一个花椒，我的大学时代也是 90 年代，还有个同样热爱料理的老外闺蜜。

书中有个专题是关于中国人对西餐的态度，扶霞写这段文字的时候一定很委屈，因为她觉得自己在很努力得尝试着人们往她碗里放着各种他们以为美味的奇怪东西——兔头、猪脑、鸭肠、鸡杂、虫子、蛇段、鸡脚……可是当时的中国人对西餐不仅非常不了解，而且也充满毫不遮掩的不屑。譬如人们说西餐太单调了，或者说一顿饭只有三四个菜吗？这么穷酸！老外吃太多奶制品了，身上都是那种味道；老外吃生的东西，像没开化的野人……好不容易碰到一个号称吃过西餐的人，原来不过是肯德基……于是扶霞决心好好推广一下西餐，几个留学生凑钱买了一只烤箱，好不容易张罗出一桌尽可能正宗的西餐来，却几乎没有一个被邀请的中国人表示出哪怕出于礼貌的买账。甚至不少人提议可不可以加点辣椒酱……而之后她做的苹果派则被切成小块，作为冷菜，与诸如凉拌猪耳朵、樟茶鸭、香辣凉拌海带一起上桌。而去成都那些所谓的西餐厅吃饭，不仅食物可笑，而且服务员的表情也如同喂蛇吃老鼠一般……即使到了 2008 年，成都有了正宗的西餐，人们也学习了如何使用刀叉和若干西餐礼节，但那场景也很不真实，没人真正享受那些菜肴。

尽管她也说不少老外在华也尽可能保持原有的饮食方式，完全不碰中餐，甚至早期的殖民者到达印度和中国后也只依靠英国进口的罐头过活。

但她对中国人对中餐的傲慢和对西餐的偏见还是很失望。这该算是饮食上的傲慢与偏见了吧。

记得 90 年代工作后有次去吃一家很正宗的西餐馆，整个过程简直可怕，而且还巨贵。我的同伴不仅感叹：如果全世界的味觉都是一样的，那中餐该是世界上最好吃的了吧。这真是当时的感受，也确实无可厚非，但重要是那种偏见和泯灭不化的态度吧。如同老外对中餐=味精根深蒂固的偏见一样都缺少一种开放的心态。

我的老外闺蜜是南非籍的英移民，她特别买了一只小烤箱，从南非背了很多香料，特意请我张罗些我的朋友去她家吃饭，并麻烦我去市场买了牛肉糜。当天的晚餐是加了很多香料的烤牛肉糜和一道胡萝卜沙拉，还有一道甜食，挤了巧克力酱，插了很多小小的南非国旗。我觉得的牛肉糜香料味儿很馥郁，但有点干；胡萝卜刨成丝，几乎没加任何佐料；只有甜食很喜欢。饭后闺蜜很热切地问起我们的感受，大家大多客气地说：很美味。只有我说比较特别，好的特别还是坏的特别呢？一般吧！闺蜜很失望。之后再很少举行这样的晚宴了。当时我不以为意，读到扶霞的文字真有深深的歉意了。

陪闺蜜去找冰激淋店，狠狠心请她去西安当时唯一的一家西餐店——新加坡快餐店吃了一次披萨。更多的时候是她跟着我们吃贾三家的牛肉灌汤包子、羊肉泡、凉皮、麻辣烫……

如同扶霞书中所说，他们想念真正的巧克力，而不是代可可脂的那种。当时西安没有国际机场，我的闺蜜有次特地赶到咸阳机场去取父母托朋友带来的巧克力。

中国人真的挺好客，常常很真心地把自己喜欢吃的东西硬塞给老外。我也曾转过这个念头，准备带我美国的好友们来苏州大吃大喝，但扶霞的警告很重要。譬如她的父母来成都，她带他们去吃火锅，并且特别点了自己最爱吃的鹅肠。父母对这种如同橡胶质感的食物非常困惑，用牙齿对这些轮胎般的東西磨来磨去，可以称为美味吗？她也终于意识到自己的口味已然转变，不能以四川人的口味来看待父母了，中餐领域，除了味道外，口感也是一个很大的诉求，软硬酥脆，耐嚼有Q感，等等等等，鹅肠、蹄筋、海参、鲍鱼、毛肚这类强调质感的好东西，对于老外其实是很困惑的。他们不明白那种满身是刺，黑黢黢，滑溜溜，弹牙爽脆、趴在海底像鼻涕虫一样蠕动的海参到底有什么好吃？而那些形容质感的单词在英文单词当中的联想大多不是好词，反而可能带来更恶心的联想。

当然那些脑花、野味、带着头的鸡鸭鱼兔，还要啃啃它们的脑壳，吮吮它们眼睛，这的确很有惊悚的感觉了。典型的英国人不能想象人们啃着一个长的和人的手很像并且还有鳞片状的皮肤和指甲的鸡爪有多恶心，啃的人居然还能将关节处的软骨陶醉地咯吱咯吱也嚼了……

中国人鄙视只知道吃整块肉的老外没经过真正的大饥荒，老外感叹中国人太可怜了，只能将这些不是食物的东西花太多的时间和精力做成食物，以至浪费了近代崛起的时机。当然事实是，英国也经历过饥荒，中国人也吃得起整块的肉，起码现在是，但仍然对这些边角料们热情不减。这更多还真是文化上的差异，和对食物界定根深蒂固的不同。

扶霞作为一个美食爱好者和研究者还会特别去吃一些奇怪的东西，譬如她在非典流行前居然就吃过果子狸。虽然她承认大部分中国人不会去吃那些臭名昭著的食物，但的确，也没有老外那么多禁忌和把大多数动物与食物严格分开的传统。扶霞说她之前在公园看到大鹅，觉得那是一道美丽的风景，从中国回到英国后看到这些肥嘟嘟的生物就不禁口水横流了。本书中有个我不太喜欢的结尾，扶霞在英国洗菜时发现两只肥硕的大青虫，她挣扎了一会，最后决定把它们吃掉，以证明自己什么都可以接受，却恐怕有点矫枉过正了，让好不容易端正了态度的老外读者再次恶从心起吧？

之前说过，扶霞的文章不仅限于食物。譬如从她的书中你突然重新意识到九十年代其实是个大破坏时期，我们可能无意想到或者下意识去忽视和原谅这个，因为这个大破坏其实不仅是某些物件的毁坏而是大规模以大破才能大立的名义全然抹去了，扶霞印象中的90年代是无数墙上那个大大的“拆”字。所以当成都已经成为可以让老外们保存一部分原有生活方式的时候，成都原有的那种烟火气十足的生活方式却在扶霞的记忆中消逝了。稍微在成都住过一段时间的人都会发现即使在整个中国国土范围内，这都算是个烟火气很足的城市

扶霞这本书的英文版成书时间是2008年，直到2018年，即10年后中译本发行。1994-2008，一个全然大变化的时代。

扶霞谈到那时人们对老外的好奇和羞涩，她外出旅行时遭遇的无数次盘问，哪怕只是去看看花椒的著名产区也会被有关人员客气的陪同和礼貌的限制出行，她也意识到相比他们对中国的小心翼翼，中国对他们也是同样的不甚了解。她有年春节跟一个朋友去他的家乡过春节，那是一个甘肃

省的农村，她和男人们坐在炕上聊天，女人们屋里屋外的忙活，饭食极为简单，馒头、面条，偶尔有小米粥，佐餐的只有辣椒和蒜头。终于等到了春节，菜品突然极大丰富起来，每家都是九大碗，然后吃饺子，那时的乡村还保留着传统的过年方式，祭祖、放鞭炮、拜年……十分热闹，不过因为扶霞恐怕是前后村镇的居民见到的第一个老外，她被完全放在公众视线里，跟其他人睡在一起，每天无论干什么都有人在窗外看着，几乎让她崩溃。

她跟朋友去边疆旅行，每天只能吃到羊肉面片，她大肆感叹老外对中餐的狭隘见识，对南北如此不同的深切感受。当她再一次闻到豆瓣酱和花椒的味道时真正有了回家的感觉。

当然大多中国人对她都是非常热情的，第二次去汉源的时候还被当地的官员大肆宴请，希望能帮助推广，当天酒足饭饱地回到旅馆时，与她一起来的朋友则对她颇为不满，很看不惯她在这个贫苦地区跟官员们用公款大吃大喝，扶霞一方面自责，一方面也心虚地解释自己是为了体验真正地社会现象；她还目睹过那些天价的野味餐馆，在高价的预定中能端上任何法律规定之外的野味……

她也来过苏州，不过印象不算太佳，观前街全然被洋快餐占领，完全看不出书中古雅的风物，反倒被当时变化并不显著的扬州深深打动，并把她当时所看的《红楼梦》与之一一对应。

民以食为天，大约没有哪个国家比这个 13 亿人口的国家更贴合这句话了。不过扶霞在看到她一个吃素的朋友被她料理的食物后也隐隐想到也许一个美食作者的最终归宿都会是这个吧？

扶霞的作品不止这一本，她的作品四次获得有着烹饪界“奥斯卡”之称的詹姆斯·比尔德奖。基本都是关于中餐，尤其是关于四川菜的。人们常说通过赛珍珠的《大地》让西方人第一次了解到了真正的中国，这是西方人一次深刻感受的作品，从一个老外的视角也许比单纯的中国人去阐述更有感染力，或者说知道那个打动点在哪里吧。韩国泡菜申请世界文化遗产，日本怀石料理申请世界文化遗产，而中餐没有通过并且在西方，大多数时候，中餐也还是低端料理的代名词，因此扶霞的这本书应该有着他难能可贵之处吧。